

# COVERGEL NEUTRO

PÂTISSERIE COVERGEL

Gélatine neutre à chaud, d'une clarté exceptionnelle et d'une texture onctueuse et crémeuse, qui se dissout très facilement dans l'eau avant utilisation. Le produit idéal pour enrober gâteaux aux fruits et pâtisseries. Découvrez toute notre gamme de gélatines à chaud !



## MODALITÀ D'USO

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01030207

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

No allergens declared for this product.

## INFO

### Description

Couverture brillante neutre pour recouvrir les gâteaux aux fruits et les pâtisseries en général. Elle ressemble à une gélatine incolore sans arôme ; elle est très claire et sa structure est douce et crémeuse pour faciliter sa dissolution dans l'eau au moment de l'utilisation.

### Denomination

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### Directions for use

Diluer 1000 g de COVERGEL NEUTRO dans 500 g d'eau. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser ou napper COVERGEL NEUTRO sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau. Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.

## DETTAGLI PRODOTTO



Extraordinary  
made simple.

Codice prodotto 01030297

## **ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI**

No allergens declared for this product.

## **INFO**

### **Description**

Couverture brillante neutre pour recouvrir les gâteaux aux fruits et les pâtisseries en général. Elle ressemble à une gélatine incolore sans arôme ; elle est très claire et sa structure est douce et crémeuse pour faciliter sa dissolution dans l'eau au moment de l'utilisation.

### **Denomination**

produit semi-fini pour produits de pâtisserie à cuire.

### **Directions for use**

Diluer 1000 g de COVERGEL NEUTRO dans 500 g d'eau. Chauffer en agitant fréquemment jusqu'à ébullition légère. Il est recommandé d'éviter les ébullitions prolongées. Retirer du feu et verser ou napper COVERGEL NEUTRO sur les gâteaux à l'aide d'un pinceau. Le produit non utilisé peut être réutilisé en prenant soin d'ajouter une petite quantité d'eau pour compenser l'évaporation.



**Extraordinary  
made simple.**